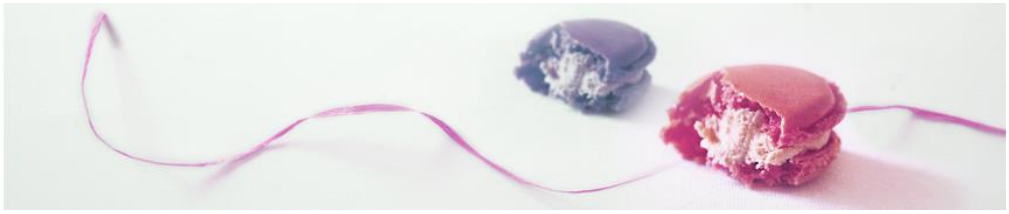

PETITS PAINS MOELLEUX CHOCOLAT CEREALES

Pour 12 petits pains : 180g de chocolat noir extra bitter 61%, 50g d'huile neutre, 200g d'œufs entiers, 70g de sucre en poudre, 70g de miel, 160g de poudre d'amande blanche, 30g de farine T55, 3g de levure chimique, 100g de céréales muesli, un peu de beurre fondu pour les moules et un peu de muesli pour le décor avant cuisson.

Préchauffer le four à 160° chaleur tournante. Beurrer légèrement si nécessaire 12 petits moules ronds, fondre le chocolat avec l'huile au bain-marie. Dans la cuve du batteur fouetter les œufs entiers le sucre, le miel puis la poudre d'amande pour obtenir une texture mousseuse blanche. Tamiser la farine et la levure. Incorporer à la maryse un peu du mélange mousseux au chocolat fondu avec l'huile. Ajouter ce mélange au reste dans la cuve. Ajouter délicatement la farine tamisée avec la levure et puis en dernier le muesli. Pocher la pâte dans les moules, parsemer de céréales et cuire environ 20min. Vérifier le bon degré de cuisson à l'aide de la lame d'un couteau qui doit ressortir propre. Démouler de suite. Se congèle.

La cuisine de Mercotte©2017
www.mercotte.fr